

大谷山荘 夏会席



お品書

前肴

胡麻豆腐

空豆、クコの実、山葵

べっこうあん

仙崎もずく酢

とろろ芋、オクラ

ふぐ雪と煮こごりの

ボン酢ジュレ掛け

胡瓜、小葱、赤卸し

造り

鯛 烏賊 縞あじ

千枚大根、菊葉、紅蓼、

蓮芋、穂紫蘇、山葵

合肴

とらふぐと夏野菜のサラダ

長門レタス、白髪葱、トマト

ラディッシュ、茗荷、

柚子胡椒ドレッシング

鍋

黒毛和牛と野菜出汁の

しゃぶしゃぶ

フリルリーフ、水菜、

椎茸、茄子、人参

焼物

鮑のおどり焼

若布、バター、レモン、

ボン酢

揚物

まぶぐ唐揚、しし唐

食事

山口県産コシヒカリ

汁

赤だし

安平麩、葱、なめこ、

粉山椒

香の物

三種盛

長州漬、赤もく佃煮、

しば漬

水物

夏みかんゼリー

チャービル

果物(西瓜、ぶどう)

大谷山荘 料理長

*仕入状況により、食材が変更となる場合も
ございます(画像はイメージ)。

*期間 6月1日〜8月31日

(除外日 7月22日〜7月24日

8月7日〜8月15日)